

Maduración y daños por frío en frutos de mango Bocado

Aular, Jesús; Pérez de Camacaro, María¹; Rodríguez, Yecenia

¹ Univesidad Centroccidental Lisandro Alvarado- Posgrado de Horticultura. Apartado Postal 400. Barquisimeto 3001. Edo. Lara. Venezuela. <jesusaular@ucla.edu.ve>; ¹ <mariap@ucla.edu.ve>

En Venezuela el mango Bocado es importante para el mercado de fruto fresco y para el procesamiento; sin embargo, este material ha sido poco estudiado. Se recolectaron frutos en madurez fisiológica, directamente de la planta, para describir los principales cambios químicos que ocurren durante el proceso de maduración. Evaluar el efecto de la baja temperatura y del tiempo de exposición sobre el comportamiento poscosecha de los frutos. El proceso de maduración se caracterizó por una disminución de la acidez total titulable y un incremento en la relación entre los sólidos solubles totales y la acidez. El almacenamiento refrigerado con $9 \pm 0,5^{\circ}\text{C}$, produjo daños por frío, el cual fue más evidente en el número de frutos afectados que en el total de la superficie del epicarpio afectada. El daño por frío se incremento con el tiempo de exposición a baja temperatura. La refrigeración no afectó la evolución del proceso de maduración en los frutos. Los cuales, presentaron una disminución de la resistencia a la penetración y del contenido de sólidos insolubles en alcohol así como un incremento en los azúcares totales y reductores al ser trasladados a $26 \pm 3^{\circ}\text{C}$ de temperatura ambiente.